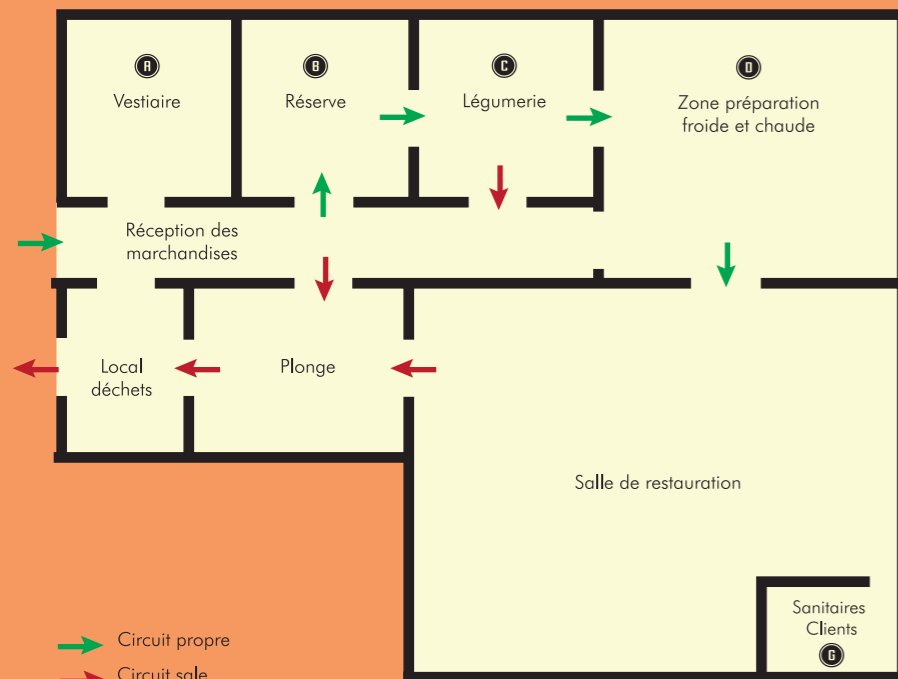


PLAN DE LOGAUX TYPE (EXEMPLE)



Le but de ce plan est de présenter une implantation type afin de conserver les principes de base en les adaptant à vos locaux, votre type d'activité et votre volume de production.

Il est également impératif de mettre en place des procédures, écrites et vérifiables, concernant :

- le contrôle des denrées et leur traçabilité : origine et date limite de conservation,
- le contrôle des conditions de conservation des denrées : température de conservation au chaud et au froid des matières premières et des plats cuisinés ; fonctionnement des appareils frigorifiques...,
- les méthodes de fabrication des plats cuisinés en particulier dans les cas de préparation à l'avance,
- le plan de nettoyage des locaux et équipements.

Enfin, il est rappelé que la formation professionnelle (initiale et continue) est le meilleur garant de l'application de ces mesures préventives et de leur compréhension.

ADRESSES UTILES

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Cité Administrative des Vassaulles
CS 30376

10004 TROYES Cedex

Tél 03 25 80 33 33

Fax 03 25 80 71 00

• Service Veille Sanitaire et Sécurité Alimentaire

Bureau Sécurité et Qualité Alimentaires
ddcspp-veillesanitaire@aube.gouv.fr

• Service de la Concurrence, Protection Economique et Sécurité du Consommateur

ddcspp-protectionconsommateur@
aube.gouv.fr

AGENCE REGIONALE DE SANTE

Service Santé et Environnement

Cité Administrative des Vassaulles

BP 763

10025 TROYES Cedex

Tél 03 25 76 21 00

Fax 03 25 76 21 47

ars-ca-dtd10-se@ars.sante.fr

À CONSULTER

• Guides des bonnes pratiques d'hygiène

(voir site www.agriculture.gouv.fr)

- Règlements CE 178/2002, 852/2004, 853/2004

- Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- Arrêté du 05/10/2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

- Arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

CONTACTS

SERVICE COMMUNAL D'HYGIENE ET DE SANTE

Mairie de Troyes

Place Alexandre Israël – BP 767

10026 TROYES Cedex

Tél 03 25 42 34 49

Fax 03 25 42 34 17

www.ville-troyes.fr

schs@ville-troyes.fr

SERVICE COMMERCE ET ARTISANAT

Mairie de Troyes

Place Alexandre Israël – BP 767

10026 TROYES Cedex

Tél 03 25 42 68 34

Fax 03 25 42 34 14

www.ville-troyes.fr

mairie@ville-troyes.fr

Troyes

GUIDE

DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION



GUIDE

DE L'HYGIÈNE
ALIMENTAIRE
DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION

JE ME RÉJOUIS DES RÉSULTATS ENCOURAGÉANTS DES CONTRÔLES EFFECTUÉS PAR LE SERVICE COMMUNAL D'HYGIÈNE DANS DE NOMBREUX RESTAURANTS TROYENS. CAR CES ÉTABLISSEMENTS SONT EN PREMIÈRE LIGNE DANS LA TRADUCTION QUOTIDIENNE DE L'EXIGENCE DE QUALITÉ DE NOTRE VILLE, ET CELA CONCERNE À LA FOIS L'ACCUEIL, LE CADRE, L'OFFRE ET LE SERVICE. COMME CHACUN LE SAIT, CE SONT DES CRITÈRES D'APPRÉCIATION DÉCISIFS QUI PARTICIPENT INTIMEMENT À L'ATTRACTIVITÉ DE NOTRE CITÉ.

C'EST POURQUOI, POUR SIMPLIFIER LA VIE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET LES AIDER À MAINTENIR UN NIVEAU DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE, LA VILLE A ÉDITÉ CE GUIDE DE BONNES PRATIQUES. SANS AVOIR LA PRÉTENTION D'ÊTRE EXHAUSTIF, CE DOCUMENT CONTIENT UN ENSEMBLE DE DISPOSITIONS IMPORTANTES SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS. CES RECOMMANDATIONS SONT PORTEUSES D'UNE PHILOSOPHIE ET J'INVITE TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION À LES RESPECTER SCRUPULEUSEMENT DANS L'INTÉRÊT DES CLIENTS, DE LEURS PROPRES ÉTABLISSEMENTS ET, AU FINAL, POUR LA RÉPUTATION DE TROYES. NOUS NOUS EFFORÇONS DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES À DÉVELOPPER UNE IDENTITÉ ET UNE IMAGE COHÉRENTES AU SEIN DE NOTRE CITÉ. LES DIFFÉRENTS PROGRAMMES DE REQUALIFICATION URBAINE EN TÉMOIGNENT. CHACUN EN ASSUMANT SA PART DE RESPONSABILITÉ CONFORTE DURABLEMENT CE MOUVEMENT ET CONTRIBUE AU DYNAMISME TOURISTIQUE DE NOTRE VILLE. JE COMPTE DONC SUR VOUS POUR ÊTRE LES MEILLEURS AMBASSADEURS DE L'IMAGE DE QUALITÉ QUE TROYES VÉHICULE, PAR VOTRE PASSION ET PAR LA MISE EN PRATIQUE DE L'ENSEMBLE DE CES RÈGLES AU QUOTIDIEN.

FRANÇOIS BAROIN
DÉPUTÉ-MAIRE DE TROYES



A VESTIAIRES DU PERSONNEL

Les vestiaires doivent être équipés :

- d'armoires individuelles,
- de sanitaires,
- d'un lave-mains à commande non manuelle.

Dans le cas d'un petit établissement de moins de 50 couverts, les sanitaires pourront être communs avec ceux de la clientèle.

B RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES

A la livraison, les denrées doivent arriver directement de l'extérieur dans la réserve où elles seront stockées.

En l'absence d'un accès spécifique, la livraison peut s'effectuer en traversant la salle de restauration, mais en dehors des horaires de préparation ou distribution de plats préparés.

Ce local doit être :

- réservé uniquement au stockage des denrées alimentaires sèches, fraîches ou congelées,
- clos et ventilé,
- doté de revêtements lisses et facilement lavables.

Aucun entreposage de denrées alimentaires à même le sol n'est autorisé.

C LÉGUMERIE

Cet espace, réservé au déconditionnement (« déboîtage » et « décartonnage ») ainsi qu'au lavage des matières premières avant préparation (légumes, poissons, coquillages...), doit être équipé :

- au minimum d'un point d'eau,
- d'un évier,
- d'un plan de travail lisse et lavable,
- d'une poubelle,
- éventuellement du petit équipement (éplucheur et ouvre boîte).

Aucune préparation ne doit y être effectuée.



D ZONE DE PRÉPARATION FROIDE ET CHAUDE

Cette zone, également appelée zone propre, constitue la cuisine proprement dite. Elle est réservée à l'élaboration des plats cuisinés chauds ou froids à partir de matières premières prêtes à l'emploi.

CONCEPTION ET ÉQUIPEMENT

- **REVÊTEMENT DE SOL** : carrelage antidérapant avec un ou plusieurs siphons de sol pour l'évacuation des eaux de lavage du sol.
- **MURS** : revêtement résistant aux chocs et lavable jusqu'à mi-hauteur (ex. carrelage), au-delà murs lisses et lavables.
- **PLAFOND** : hauteur minimum recommandée de 2,30 m en revêtement lisse et lavable, afin de créer un volume d'air suffisant.

VENTILATION ET EXTRACTION

- **LES PLANS DE CUISSON ET LES FOURS** doivent être placés sous un dispositif d'extraction des vapeurs et buées de cuisson, relié à un conduit de fumée réglementaire, desservant uniquement l'établissement (un dispositif autonome, à charbon actif peut être envisageable si nécessaire).
- **LA HOTTE DE DAPTAGE** doit être munie de filtres à graisse lavables. Il est fortement recommandé que le moteur d'extraction soit installé dans un caisson à l'intérieur de la hotte afin de limiter d'éventuelles nuisances sonores. Les filtres, la hotte et le conduit d'extraction doivent être entretenus régulièrement.
- **L'AMENÉE D'AIR FRAIS** doit s'effectuer :
 - soit par ventilation naturelle (par fenêtre ou grille de ventilation dotée de moustiquaires),
 - soit par ventilation mécanique (climatisation, VMC) dont le débit est adapté au débit de la hotte d'extraction.

ÉVACUATION DES EAUX USÉES ET DES EAUX PLUVIALES

- **LES CANALISATIONS D'ÉVACUATIONS** de toutes eaux souillées sont placées dans un coffrage afin d'éviter tout risque de contamination (ex. suintement).



ÉQUIPEMENT

Les éléments indispensables sont :

- **PLANS DE TRAVAIL ET ÉTAGÈRES** : en matériau lisse permettant un nettoyage et une désinfection efficaces, résistant aux chocs et aux tranchages.
- **LAVE-MAINS À COMMANDE NON MANUELLE** (commande à pied, électronique, fémorale...) : équipement obligatoire pour l'hygiène de la cuisine, il doit être alimenté en eau mitigée, doté de savon liquide et d'un essuie-mains à usage unique.
- **POINT D'EAU** : réservé uniquement à la préparation des aliments.
- **APPAREILS FRIGORIFIQUES** :
 - un ou plusieurs réfrigérateurs de jour pour les denrées nécessaires aux préparations de la journée,
 - un ou plusieurs réfrigérateurs servant au stockage des denrées préparées du jour en attente d'être servies.



E LAVERIE (OU PLONGE)

Ce local doit être indépendant de la cuisine afin que le retour de la vaisselle s'effectue directement de la salle de restauration à la plonge.

Le stockage et la préparation des aliments y sont interdits.

La plonge doit être équipée :

- du matériel nécessaire au lavage de la vaisselle,
- de murs, sol et plafond en matériau lisse et lavable avec possibilité d'élimination des eaux de lavages par un ou plusieurs siphons de sol,
- d'une ventilation correcte.

F LOCAL À DÉCHETS

Chaque établissement doit posséder un local ou une aire de stockage des déchets avant leur collecte.

Cette aire de stockage doit :

- avoir des dimensions proportionnelles au volume d'activité du restaurant,
- posséder une alimentation en eau ainsi qu'un siphon de sol, permettant l'évacuation des eaux de lavage des conteneurs à ordures,
- avoir des murs lisses et lavables,
- être correctement ventilée.



G SANITAIRES CLIENTS

Ils sont obligatoires pour tout type d'établissement en dehors de ceux pratiquant exclusivement et uniquement la vente à emporter. Ils doivent être composés :

- d'un WC,
- d'un lave-mains à commande non manuelle équipé de savon et d'essuie-mains à usage unique,
- d'un système (sas, porte) qui empêche une communication directe avec la zone de préparation et la salle de restauration.